LANSKY SHARPENERS

Mini Crock Stick Sharpener

ランスキー
ミニクロックスティック　LSLCKEY000

●カラー：アソート
●重量：29g
●サイズ：6×5×2cm（縦 × 横 × 厚み）
●アメリカ製

アルミナセラミック棒を使用した軽量・コンパクトなシャープナーです。ナイフや釣り針のタッチアップや研ぎの仕上げに使用して下さい。セラミック棒は着脱可、キーホルダーチェーン付

ミニクロックスティック　取扱説明書

ステップ 1：作業しやすい高さで平らな場所にシャープナーを置きます。
ステップ 2：白いシャープニングロッドがしっかりと取り付けられていることを確認してください。
ステップ 3：ナイフの刃が手や指に当たらないようにシャープナーをしっかりと掴んでください。
ステップ 4：ナイフを食パンを切るときのように水平に持ちます。
ステップ 5：2 本のセラミック棒の交差している部分にナイフブレードのかかと（刃元部分）を置き研ぎ（シャープニング）を開 始します。このとき水平を維持しながら手前に引いてくだ さい。V 字の交差したロッドで刃の両側が同時に研げます。どちらの手で持っても同様に研げます。（右ききと、左ききの研ぎの違いはありません。）

※大きな間口側は大きなナイフ用、小さな間口側は小さなナイフ用です。
※研ぎ角度は 45 度（片刃 22.5 度）に設定されています
◎シャープナーからセラミック棒 2 本を外し図 1 のように並べること により溝を作ることができ、釣り針やダーツの先端をまたはそうしたものを研ぐことができます。

注意
ナイフを研ぐ行為は、本質的に危険です。適切にご使用頂ければケガをすることはありませんが、注意を怠るとナイフの刃などでケガをしますのでご注意ください。

クリーニング
ナイフの刃で黒い線がロッドに着いたら、ロッドを回転させて使用していない面にしてください。ロッド全体が汚れたらキッチンクレンザー等で磨いてください。

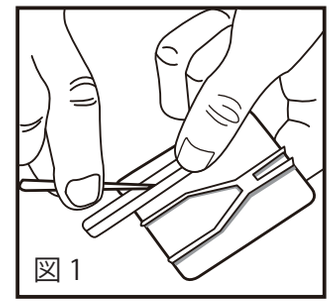
図 1

輸入・販売元
株式会社 飯塚カンパニー
〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-7-11安田ビル
TEL 03-3862-3881 FAX 03-3862-5940
http://www.iizukaco.co.jp email:cs@iizukaco.co.jp